

**ĐĂNG BẠ QUỐC GIA**  
**CHỈ DẪN ĐỊA LÝ**

**Số: 00117**

Số Giấy chứng nhận: **00117**

Ngày cấp: **05/08/2022**

Chỉ dẫn địa lý: **Lamphun**

Sản phẩm: **Nhãn sậy khô cơm vàng**

Số đơn: **6-2017-00008**

Ngày nộp đơn: 05/10/2017

Ngày công bố Đơn: 27/05/2019

Số Công báo A: 374A

Ngày công bố Giấy chứng nhận đăng ký CDDL:

Số Công báo B: 414

Thời hạn hiệu lực: có hiệu vô thời hạn kể từ ngày cấp

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: (1) **Lamphun Provincial Administrative Organization**

Địa chỉ: 125 Moo 15 Pasak Commune, Lamphun center county town, Lamphun Province, Thailand

Chủ đơn chỉ dẫn địa lý: (2) **Makhua Chae Commune Administrative Committee**

Địa chỉ: 203 Moo 20 Makhua Chae Commune, Lamphun center county town, Lamphun Province, Thailand

Đại diện sở hữu công nghiệp: AGELESS CO.,LTD.

Tổ chức quản lý chỉ dẫn địa lý: **Lamphun Provincial Administrative Organization và Makhua Chae Commune Administrative Committee**

Tổ chức kiểm soát chỉ dẫn địa lý:

**Khu vực địa lý:**

Tỉnh Lamphun, Thái Lan (bản đồ khu vực địa lý kèm theo).

## **Tính chất, chất lượng đặc thù của sản phẩm**

\* Cảm quan: Nhãn sấy khô com vàng Lamphun có màu vàng, mùi thơm, com nhãn dày và khô ráo hoàn toàn, không dính tay, vị ngọt, không chua, hoặc không có vị bất thường, có thể giữ được lâu mà mùi vị không thay đổi. Com nhãn có kích thước đều nhau và nguyên vẹn.

\* Tiêu chuẩn về kích thước:

- Loại I: 50 - 60 quả/100g;
- Loại II: 60 - 70 quả/100g;
- Loại III: Trên 71 quả/100g.

\* Chỉ tiêu hóa học:

- Độ ẩm: Cao hơn 12% nhưng không vượt quá 18%;
- Hoạt độ nước: Không vượt quá 0,6;
- Hàm lượng tổng chất rắn hòa tan: Không dưới 80°Bx;
- Độ pH: Không dưới 6,2.

## **Tính chất đặc thù về điều kiện địa lý**

\* *Đặc thù về địa hình, thổ nhưỡng*

Khu vực địa lý có phần lớn địa hình là đồng bằng thung lũng với đất mùn pha cát và đất phù sa.

\* *Đặc thù về khí hậu*

Khu vực địa lý có khí hậu ẩm áp quanh năm, nhiệt độ trung bình năm là 26,2°C, lượng mưa trung bình năm là 1706,7mm.

## **Tập quán canh tác và chế biến**

\* *Nguyên liệu*: Sử dụng quả nhãn giống Dor được trồng tại tỉnh Lamphun. Quả nhãn tươi chín già, com nhãn dày, có vị ngọt, quả không bị vỡ, thối hoặc bị sâu bọ đục khoét, đường kính quả từ 2,21 cm trở lên, quả được thu hoạch từ tháng 7 đến tháng 8 tại các nhà vườn đạt tiêu chuẩn Quy trình thực hiện nông nghiệp Tốt.

\* *Chế biến*:

- Rửa sạch quả nhãn tươi, tiến hành bóc vỏ và khoét bỏ hạt;
- Rửa sạch com nhãn bằng nước sạch 3 lần;

- Xếp úp 1 lớp cơm nhãn lên khay và không cho chồng lên nhau, đem sấy ngay sau đó;

- Sấy từ 10 - 12 giờ ở nhiệt độ từ 60 - 70°C. Thay đổi vị trí các khay nhãn từ dưới lên trên, từ trên xuống dưới trong quá trình sấy;

- Thu hoạch khi cơm nhãn không dính tay và phần bên trong đã khô hoàn toàn. Để nguội cơm nhãn.

\* Đóng gói: Tiến hành phân loại, đóng gói trong tỉnh Lamphun. Bao bì đóng gói phải có thông tin về sản phẩm, thông tin nhà sản xuất và địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất và ngày hết hạn./.

**Phần ghi nhận các sửa đổi:**